

Le « Nature de Poire », un nouvel apéritif Orne Terroirs signé Pascal et Marie Brunet

Producteurs cidricoles installés à St Denis de Villeneuve depuis 1996, dans le pays domfrontais, Marie et Pascal Brunet sont adhérents Orne Terroirs depuis 1997. Ils ont présenté un nouveau produit aux dégustations Orne Terroirs de mai 2009 : le « Nature de Poire ».

Un apéritif domfrontais

Fabriqué par Marie et Pascal Brunet depuis 2005, le « Nature de Poire » est un apéritif composé de jus de poire et de Calvados domfrontais (calvados de poire). Le précieux mélange est élevé en fût de chêne pendant deux ans. Il atteint 16 à 17 degrés d'alcool et se boit frais.

Un verger aux variétés de poires bien spécifiques

Chaque variété de poire est destinée à une fabrication particulière. En effet, les variétés employées ne sont pas les mêmes pour le calvados, le poiré, le jus de poire et le « Nature de poire ». Pour ces deux derniers, des variétés tardives sont utilisées. Pour le Calvados, des espèces plus astringentes sont choisies.

Le verger de la Prémoudière est composé de 250 poiriers hautes tiges. Pour pallier le manque de production engendré par la tempête de 1999, un demi-hectare de poiriers basse-tige est exploité. Aucun traitement chimique n'est utilisé pour traiter le verger.

Une production diversifiée

La fabrication cidricole, de 3 000 bouteilles en 1996, atteint aujourd'hui 25 000 bouteilles. Viennent compléter l'activité de Pascal et Marie : une production de fruits rouges d'un hectare (fraises...), avec fabrication de confitures, un troupeau de 25 vaches allaitantes, ainsi qu'une activité d'accueil à la ferme avec cinq chambres d'hôtes. Ils sont également adhérents « Bienvenue à la Ferme ».

[Retour à la fiche du producteur...](#)